

Gesundheitskuchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
450 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
⅓ l Milch

Zum Bestreuen:

Staubzucker
Backkakao

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch unterheben.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Den noch warmen Kuchen mit Staubzucker und Kakao bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kuchenformen immer auf den Rost stellen und nie auf ein Backblech.